

Kirsch-Pistazien-Brot



- ca. 20 min., leicht

Brot zu backen muss keine große Kunst sein. Wir ersetzen ein Teil Wasser in unserem Rezept durch etwas Kirschsaff, wodurch da Brot eine schöne rosarote Farbe bekommt. Die knallgrünen Pistazien machen das leckere Brot dann endgültig zu einem tollen Eye-Catcher auf dem Frühstückstisch. Belegt mit etwas Frischkäse und Lauchzwiebeln, ein perfekter Start in den Morgen!

Zutaten und Zubereitung

Zutaten:

Für 1 Brot

- 1 Glas Kirschen, leicht gezuckert (ca. 270 g)
- 400 g Dinkelmehl
- 100 g Hanfmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (7g)
- Salz
- 1 TL Brotgewürz Rosmarin Ciabatta
- 75 g Pistazien, ungesalzen

Zubereitung:

- 1. Die Kirschen abgießen und die Flüssigkeit in einem Messbecher auffangen. Mit Wasser auf 275 ml auffüllen.
- 2. Das Mehl, die Hefe, eine Prise Salz und das Brotgewürz in eine Schüssel geben und das Kirschwasser dazugeben.
- 3. Den Teig für ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend den Teig an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen. Teig nochmals kurz durchkneten.
- 4. Die Kirschen hinzufügen und eine schöne Kugel formen. Diese auf ein Backblech legen und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 5. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- 6. Das Brot auf mittlerer Schiene für ungefähr 30 - 40 Minuten backen lassen.